

五年制高等职业教育  
烹饪工艺与营养专业实施性人才培养方案  
(2022 级)

江苏联合职业技术学院常熟分院

二〇二二年六月

## 烹饪工艺与营养专业实施性人才培养方案

**一、专业名称及代码**

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：540202

**二、入学要求**

初中应届毕业生

**三、修业年限**

5年

**四、职业面向**

所属专业大类(代码)	所属专业类(代码)	对应行业(代码)	主要职业类别(代码)	主要岗位群或技术领域举例	职业资格和职业技能等级证书举例
旅游大类(64)	餐饮类(6402)	商务服务业(72)	中式烹调师(4-03-02-01)	餐饮企业菜点制作、研发、创新、厨房管理及营养配餐工作,以及部分学生升学或者直接创业。	全国计算机等级一级、全国英语等级一级,以及通过常熟市人社局组织的中式烹调师/面点师对应的中、高级职业资格认证考核。

**五、培养目标与培养规格****(一) 培养目标**

本专业培养理想信念坚定, 爱党爱国、遵纪守法, 德、智、体、美、劳全面发展, 具有一定的科学文化水平和良好的人文素养、职业道德, 具备创新创业的意识和精益求精的工匠精神, 掌握扎实专业知识和一定技术技能, 能够达到继续升学条件或胜任餐饮企业各岗位专业技术性工作要求的高素质技术技能人才。

**(二) 培养规格**

本专业毕业生应在素质、知识和能力等方面达到以下要求:

**1. 素质**

(1) 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度, 在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下, 践行社会主义核心价值观, 具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。

(2) 崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动, 履行道德准则和行为规范, 具有社会责任感和社会参与意识。

(3) 具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野和市场洞察力。

(4) 勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划意识，有较强的集体意识和团队合作精神。

(5) 具有健康的体魄、心理和健全的人格，掌握基本运动知识和排球、篮球运动的基本技能和技巧。

(6) 具有一定的审美和人文素养，逐步培养学生在书法上有一定造诣。

## 2.知识

(1) 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识。

(2) 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防、文明生产等相关知识。

(3) 熟悉中西方餐饮文化。

(4) 掌握饮食营养与卫生安全知识。

(5) 掌握烹饪原料、营养配餐知识，掌握中式烹调和面点工艺。

(6) 掌握餐饮企业管理和厨房运行控制知识。

(7) 掌握餐饮营销、研发以及宴会策划等相关知识。

(8) 了解饮食消费心理、餐饮礼仪的相关知识。

## 3.能力

(1) 具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力。

(2) 具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力。

(3) 具有文字、表格、图像等信息处理能力及本专业必需的信息技术应用能力。

(4) 具有营养分析与配餐、烹饪安全控制能力。

(5) 能够完成中餐烹调、中式面点、地方风味菜点的制作。

(6) 具有厨房生产组织和管理能力。

(7) 具有餐饮企业基层管理能力。

(8) 具有餐饮产品设计开发能力。

(9) 具有宴会策划与餐饮营销能力。

## 六、课程设置及要求

本专业课程设置框架主要包括公共基础课程体系和专业（技能）课程体系。公共基础课程体系包括思想政治课程模块和文化课程模块；专业（技能）课程体系包括专业（群）平台课程模块、专业核心课程模块、专业技能实训项目课程模块、专业方向课程模块等。

## (一) 主要公共基础课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中国特色社会主义 (32)	阐释中国特色社会主义的开创与发展,明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位,阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容。	紧密结合社会实践和学生实际,引导学生树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念、对中华民族伟大复兴中国梦的信心,坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信,把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。
2	心理健康与职业生涯 (36)	阐释职业生涯发展环境、职业生涯规划;正确认识自我、正确认识职业理想与现实的关系;了解个体生理与心理特点差异,情绪的基本特征和成因;职业群及演变趋势;立足专业,谋划发展;提升职业素养的方法;良好的人际关系与交往方法;科学的学习方法及良好的学习习惯等。	通过本门课程的学习,学生应能结合活动体验和社会实践,了解心理健康、职业生涯的基本知识,树立心理健康意识,掌握心理调适方法,形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划,探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标,养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的良好心态,提高应对挫折与适应社会的能力,掌握制订和执行职业生涯规划的方法,提升职业素养,为顺利就业创业创造条件。
3	哲学与人生 (36)	阐明马克思主义哲学是科学的世界观和方法论,讲述辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点及其对人生成长的意义;阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义;社会主义核心价值观内涵等。	通过本门课程的学习,学生能够了解马克思主义哲学基本原理,运用辩证唯物主义和历史唯物主义观点认识世界,坚持实践第一的观点,一切从实际出发、实事求是,学会用具体问题具体分析等方法,正确认识社会问题,分析和处理个人成长中的人生问题,在生活中做出正确的价值判断和行为选择,自觉弘扬和践行社会主义核心价值观,为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。
4	职业道德与法治 (34)	感悟道德力量;践行职业道德的基本规范,提升职业道德境界;坚持全面依法治国;维护宪法尊严,遵循法律规范。	通过本门课程的学习,学生能够理解全面依法治国的总目标,了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义;能够掌握加强职业道德修养的主要方法,初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力;能够根据社会发展需要、结合自身实际,以道德和法律的要求规范自己的言行,做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。

5	思想道德修养与法治 (54)	<p>本课程包括知识模块和实践模块。</p> <p>知识模块：做担当民族复兴大任的时代新人，确立高尚的人生追求，科学应对人生的各种挑战，理想信念内涵与作用，确立崇高科学的理想信念，中国精神的科学内涵和现实意义，弘扬新时代的爱国主义，坚定社会主义核心价值观自信、践行社会主义核心价值观的基本要求，社会主义道德的形成及其本质，社会主义道德的核心、原则及其规范，在实践中养成优良道德品质，我国社会主义法律的本质和作用，坚持全面依法治国，培养社会主义法治思维，依法行使权利与履行义务。</p> <p>实践模块：通过课堂讨论、经典回放、文献报告等课堂实践，校外参观学习、假期社会调查等社会实践，实现理论学习与实践体验的有效衔接。</p>	<p>紧密结合社会实践和学生实际，运用辩证唯物主义和历史唯物主义世界观和方法论，引导大学生树立正确的世界观、人生观、价值观、道德观和法治观，解决成长成才过程中遇到的实际问题，更好适应大学生活，促进德智体美劳全面发展。</p>
6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 (34)	<p>阐述马克思主义中国化理论成果的主要内容、精神实质、历史地位和指导意义，毛泽东思想的主要内容及其历史地位，邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观各自形成的社会历史条件、形成发展过程、主要内容和历史地位，习近平新时代中国特色社会主义思想的主要内容及其历史地位，坚持和发展中国特色社会主义的总任务，系统阐述“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局，全面推进国防和军队现代化，中国特色大国外交、坚持和加强党的领导等。</p>	<p>旨在从整体上阐释马克思主义中国化理论成果，既体现马克思主义中国化理论成果形成和发展的历史逻辑，又体现这些理论成果的理论逻辑；既体现马克思主义中国化理论成果的整体性，又体现各个理论成果的重点和难点，力求全面准确地理解毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系，尤其是马克思主义中国化的最新成果——习近平新时代中国特色社会主义思想，引导学生增强中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信，努力培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。</p>
7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论 (54)		

8	语文 (276)	<p>本课程分为基础模块（必修）、职业模块（限定选修）、拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：语感与语言习得，中外文学作品选读，实用性阅读与口语交流，古代诗文选读，中国革命传统作品选读，社会主义先进文化作品选读。</p> <p>职业模块：劳模、工匠精神作品研读，职场应用写作与交流，科普作品选读。</p> <p>拓展模块：思辨性阅读与表达，古代科技著述选读，中外文学作品研读。</p>	<p>正确、熟练、有效地运用祖国语言文字；加强语文积累，提升语言文字运用能力；增强语文鉴赏和感受能力；品味语言，感受形象，理解思想内容，欣赏艺术魅力，发展想象能力和审美能力；增强思考和领悟意识，开阔语文学习视野，拓宽语文学习范围，发展语文学习潜能。</p>
9	数学 (276)	<p>本课程分为必修模块、选修模块、发展（应用）模块。</p> <p>必修模块：集合、不等式、函数、三角函数、数列、平面向量、立体几何、概率与统计初步、复数、线性规划初步、平面解析几何、排列、组合与二项式定理等。</p> <p>选修模块：本专业选上逻辑代数初步、算法与程序框图两个部分内容。</p> <p>发展（应用）模块：极限与连续、导数与微分等内容，或专业数学（如线性代数）。</p>	<p>提高作为高技能人才所必须具备的数学素养。获得必要的数学基础知识和基本技能；了解概念、结论等的产生背景及应用，体会其中所蕴涵的数学思想方法；提高空间想象、逻辑推理、运算求解、数据处理、现代信息技术运用和分析、解决简单实际问题的能力；发展数学应用意识和创新意识，形成良好的数学学习习惯。</p>
10	英语 (206)	<p>本课程分为必修模块、选修模块。</p> <p>必修模块以主题为主线，涵盖语篇类型、语言与技能知识、文化情感知识。</p> <p>在自我与他人、生活与学习、社会交往、社会服务、历史与文化、科学与技术、自然与环境 and 可持续发展 8 个主题中，涵盖记叙文、说明文、应用文和议论文等文体，并涉及口头、书面语体。</p> <p>语言与技能知识包括语音知识、词汇知识、语法知识、语篇知识、语用知识。</p> <p>文化情感知识包括中外文化的成就及其代表人物、中外传统节日和民俗的异同、中外文明礼仪的差异、相关国家人文地理、中华优秀传统文化等。</p> <p>选修模块：依据与职业领域相关的通用职场能力设立求职应聘、职场礼仪、职场服务、设备操作、技术应用、职场安全、危机应对、职场规划等主题。</p>	<p>掌握英语基础知识和基本技能，发展英语学科核心素养。能运用所学语言知识和技能在职场沟通方面进行跨文化交流与情感沟通；在逻辑论证方面体现出思辨思维；能够自主、有效规划个人学习，通过多渠道获取英语学习资源，选择恰当的学习策略和方法，提高学习效率。</p>

11	信息技术 (140)	<p>本课程分为基础模块（必修）和拓展模块（选修）。</p> <p>基础模块：信息技术应用基础、网络技术应用、图文编辑、数据处理、演示文稿制作、程序设计入门、数字媒体技术应用、信息安全基础、人工智能。</p> <p>拓展模块：本专业选择应用办公云、开设个人网店 2 个专题进行教学。</p>	<p>了解信息技术设备与系统操作、程序设计、网络应用、图文编辑、数据处理、数字媒体技术应用、信息安全防护和人工智能应用等相关知识；理解信息社会特征；遵循信息社会规范；掌握信息技术在生产、生活和学习情境中的相关应用技能；具备综合运用信息技术和所学专业知解决职业岗位情境中具体业务问题的信息化职业能力。</p>
----	---------------	---	---

## （二）主要专业（群）平台课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	烹饪专业 入门 (136)	刀工；翻锅；烹饪原料初加工训练；调味技能训练；火候技能训练；烹饪体能训练。	掌握刀工必备工具的使用及保养方法；掌握烹饪刀法技术要领和操作方法；掌握原料基本成型的规格要求及刀法的应用；掌握原料美化成型的规格要求及刀法的应用；能说出鲜活原料初加工的基本原则和基本要求；熟练掌握鲜活原料的加工方法及操作要领；能说出肉原料的结构、不同部位原料的特点和用途；能说出干货原料涨发的概念、方法和要求；掌握干货原料涨发的基本原理和常见干货原料涨发的步骤；能说出热菜配菜的重要性和基本要求、掌握热菜配菜的原则和基本方法；能根据营养要求进行科学配菜；掌握菜肴命名的方法和要求；掌握筵席配菜的类型及基本要求；掌握勺功技术，能熟练运用大翻、小翻技法；能熟练运用常见烹饪技法。
2	中式 面点基础 (276)	面点制作基础知识；水调面团品种制作；膨松面团品种制作；油酥面团品种制作；米粉面团品种制作；其他面团品种制作。	从整体上初步认识中式面点制作的工艺流程；熟悉和了解中式面点制作相关的专业理论；掌握中式面点四大面团的制作技能，具备中式面点制作的基本职业能力；掌握常用面点品种的组织方法。
3	烹饪化学 (70)	绪论；水分和矿物质；脂类；碳水化合物；蛋白质；维生素；酶；食物的味。	了解烹饪化学的研究对象和研究内容，并研究其在烹调过程中的变化；了解烹饪原料中的水分含量及水的生理功能；掌握油脂的理化性质在烹饪加工中的应用及对烹饪加工和烹饪产品产生的不良影响；掌握淀粉的糊化与老化原理、影响

			因素及在烹饪中的应用；掌握氨基酸的两性及蛋白质的胶体性质、变性作用、胶凝作用和乳化作用；了解维生素的结构及性质；了解酶的概念及催化特性、命名及分类、酶的化学本质及组成；了解色素、香气成分和呈味物质的结构特点。
4	烹饪美术 (70)	烹饪与美学概述；烹饪与美学概述；烹饪造型图案；烹饪图案的写生与创作；烹饪图案形式美法则；烹饪菜点的造型与拼摆；烹饪综合造型艺术；烹饪艺术造型赏析。	了解美学基础知识，熟悉烹饪美学的内容；掌握美术基础知识在烹饪工艺中的运用；了解菜点美的意义和要素；掌握菜点造型艺术手法。
5	烹饪原料 知识 (70)	烹饪原料基础知识；谷物类原料；蔬菜类原料；畜禽类原料；水产品类原料；干货制品类原料；菌藻类原料；果品类原料；调味品类原料。	熟悉和了解常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法；能识别烹饪原料，并能鉴别原料的优劣质量，掌握原料的使用方法。
6	烹饪营养 卫生 (70)	营养基础知识；烹饪原料的营养价值；合理烹饪与平衡膳食；合理的烹调方法；微生物概述；食品常用的储存方法；化学农药污染与残留；食品包装材料和容器的卫生；食品安全法与食品卫生五四制；食品加工的卫生要求。	了解人体所需的营养素，常用烹饪原料的营养价值；能熟悉各类食品的卫生要求；能正确识别被污染的食品并及时预防；能正确了解食物中毒的知识及其预防；能科学、合理、卫生地对食物进行加工与烹调；能对食品合理储存；了解餐饮相关的卫生要求与管理。
7	烹调 工艺学 (280)	中式烹调概述；烹饪原料的初步热处理技术；火候；调味技术；制汤技术；上浆；挂糊；勾芡技术；热菜的烹调方法；热菜装盘。	能说出烹调的概念，掌握烹调的意义和作用；能掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点；能掌握烹调原料初步热处理的各种方法；能掌握烹调原料初步热处理方法的基本要求和操作要领；能掌握调味的的方法；能掌握汤汁的分类及制作步骤、能掌握汤汁形成的基本原理；能掌握调制浆、糊、芡所用的原料；能掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类；能说出热菜烹调方法的概念及分类



			方法；能掌握常用烹调方法的操作关键；能掌握盛器与菜肴配合的原则；能掌握筵席菜肴的配制方法。
--	--	--	---

### (三) 主要专业核心课程教学内容及课程目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中式面点 制作 (140)	制皮；饺类；包类；酥类；米粉类。	从岗位技能考证为入手，着重强化面点基本功训练；熟悉和掌握四大面团代表面点品种的制作，掌握其制作要领和方法，并能举一反三、触类旁通；掌握面点品种的制作规律。
2	食品雕刻 (276)	食品雕刻概论；食品雕刻的原料、工具和常用手法；食品雕刻的基本要求和半成品、成品的保存方法；食品雕刻创作实例；食品雕刻设计与制作。	掌握各种雕刻制品的雕刻程序及要领；熟练掌握各种花卉、虫鱼、鸟兽、山水、人物、瓜果、瓜灯的雕刻方法；了解黄油雕、冰雕、糖雕的雕刻方法。
3	中餐烹调理 论基础 (68)	中餐烹调基础知识；烹饪原料的选择与初步加工；刀工、刀法基础知识；配菜；火候；调味；原料初步熟处理；制汤；挂糊、上浆和勾芡；热菜烹调方法。	了解烹调的起源与中国烹饪发展过程；学习烹调技术的方法和要求；了解厨房的设置、烹调的主要设备与工具；说出中国菜肴的特点；能掌握烹饪原料选择与初步加工的方法、步骤；能掌握刀工、刀法的基本操作方法、关键；能掌握配菜要求和基本方法；能说出火候中火力的鉴别和使用；能说出调味的种类、常见味型、常用调味品的加工、制作；能掌握原料初步熟处理的几种方法和基本原则；能掌握制汤的种类和方法，能说出制汤关键；能掌握挂糊、上浆和勾芡方法、关键以及具体应用；能说出常用烹调方法的操作程

			序、操作关键。
4	营养配餐 (68)	营养学基础知识;能量及营养素;营养配餐的相关基础知识;科学配餐与食谱编制;不同人群的营养配餐;特殊人群的营养配餐。	了解各种营养素的营养知识及各类食物的营养特点;掌握进行营养配餐所需要的营养基本数据及指导原则;掌握运用计算法和食品交换法进行配餐的方法和步骤;熟悉各种人群的营养需求和膳食原则,能根据不同人群的不同营养需求为他们进行营养配餐;了解因饮食不当而引发的疾病及机理,熟悉特殊人群的膳食原则,能为他们设计营养食谱。
5	冷拼艺术 (204)	冷菜、冷拼的形成与发展、概念;冷菜、冷拼的地位与作用;冷菜拼摆知识与方法;冷菜制作技艺;冷菜拼摆技艺;大型花色造型拼盘制作技法;菜肴围边、果盘制作技法。	熟悉冷菜、冷拼的概念以及特点和原则;掌握冷菜制作的技艺、常规冷拼的制作方法;掌握冷菜基本菜品、冷拼的操作技能;具备获取专业新技术的能力。
6	饮食业 成本核算 (34)	餐饮业成本核算概述;原材料成本核算;餐饮产品成本核算;餐饮产品价格的核算;成本控制。	了解餐饮业经营特点、成本构成;掌握净料成本核算,半制品、熟制品成本核算,调味料成本核算;掌握餐饮产品成本核算的方法,筵席成本核算的方法及餐饮成本报表;了解餐饮产品价格的构成,毛利率的确定,价格的计算,毛利率的换算;掌握餐饮业利润与利润率,餐饮业成本控制。

#### (四) 主要专业技能实训课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	中式烹调师(中级) 考前强化训练 (30)	中式烹调师中级工工考冷拼、常规热菜品种的操作强化训练。	培养良好职业素养和吃苦耐劳精神,熟悉企业岗位职责和要求,熟练掌握工考指定品种操作,进一步强化基本功的操作训练。
2	中式面点师(中级) 考前强化训练 (30)	中式面点师中级工工考常规面点品种的操作强化训练。	培养良好职业素养和吃苦耐劳精神,熟悉企业岗位职责和要求,熟练掌握工考指定品种操作,进一步强化基本功的操作训练。

3	中式烹调师(高级) 考前强化训练 (30)	中式烹调师高级工考冷拼、常规热菜品种、自选品种的操作强化训练。	培养良好职业素养和吃苦耐劳精神,熟悉企业岗位职责和要求,熟练掌握工考指定品种操作,进一步强化基本功的操作训练。
4	顶岗实习 (14周/420学时)	到餐饮企业的工作岗位直接参加一线岗位工作,综合运用所学的知识技能,完成一定的工作任务,获得烹饪岗位工作责任、专业能力、工作能力锻炼。	提升烹饪职业素养,进一步明晰烹饪工作岗位职责,熟练应用烹饪专业知识和技能。

### (五) 专业拓展选修课程教学内容及目标要求

序号	课程名称 (学时)	主要教学内容	目标要求
1	常熟蒸菜 (34)	常熟蒸菜的历史由来、人物典故、选料要求、制作方法及风味特点。	了解常熟蒸菜的历史渊源及发展过程,掌握常熟蒸菜经典代表作品的制作方法和风味特点并学会创新菜肴。
2	名师大讲堂 (68)	名师讲演自己的成长经历和工作体会;展示才艺,重点演示中国四大菜系名菜和常熟地方特色菜点的制作方法,讲解菜点风味特点和操作关键。	学习工匠精神,提升专业兴趣,树立学习目标;熟悉名菜名点的风味特点,掌握选料要求、制作方法和操作重点、难点。

## 七、教学进程总体安排表

### (一) 教学时间表(按周分配)

学期	学期周数	理论教学		实践教学						入学教育与军训 周数	劳动/机动周
		授课周数	考试周数	技能训练		课程设计 毕业设计 (论文)		企业见习 顶岗实习			
				内容	周数	内容	周数	内容	周数		
一	20	16	1	专业认识	6学时					2	1
二	20	18	1								1
三	20	18	1								1

四	20	17	1	中式烹调师 (中级)实训	1						1
五	20	18	1								1
六	20	17	1	中式面点师 (中级)实训	1						1
七	20	17	1	筵席设计与 制作实训	1						1
八	20	17	1	中式烹调师 (高级)实训	1						1
九	20	17	1	市场调研	1						1
十	20			毕业设计或 毕业论文			4	顶岗 实习	14		2
合计	200	155	9		5		4		14	2	11

## (二) 教学进程安排表 (见附录)

### 八、实施保障

#### (一) 师资队伍

##### 1. 队伍结构

我校旅游管理系现有一支实力较强、中青结合的“双师型”师资队伍。现有专任教师 10 人，兼职教师 4 人。其中高级讲师 4 人，研究生学历以上 4 人，高级技师 6 人，国赛金牌教练 1 名，2 位教师参加江苏省技能大赛获得一等奖，另 2 位教师参加江苏省技能大赛获得二、三等奖；中国烹饪大师、名师各 1 人，苏州市学科带头人 1 人，苏州市高技能人才 2 人。

##### 2. 专任教师

我校每年招收一个高职班；现有 5 个在校班，共计学生 146 人；专任专业教师有 10 人，专任教师与在籍学生之比为 1:14.6。专任专业教师热爱高职教育事业，有理想信念、有道德情操，有扎实学识、有仁爱之心；具有扎实的技能功底和执教能力；教师团队在 2019 年参加联院教学大赛获得一等奖，教师积极参加各项大赛以及教科研为主题的各种活动；有每 5 年累计不少于 6 个月的企业实践经历。

##### 3. 专业带头人

专业带头人张仁东，高级实习指导教师职称，中国烹饪大师，中式烹调高级技师，从事烹饪教学近 30 年，为江苏省餐饮行业领军人物，苏州市高技重点人才，苏州市学科带头人，苏州市职业教育烹饪教研中心组组长，常熟市职业教育餐旅教研中心组组长。主持完成联院课题 1 个，主编及参与出版教材 6 本，发表专业论文 4 篇，个人获得全国职业学校技能大赛教师组二等奖 1 次，江苏省职业学校技能大赛教师组一等奖 1 次，二等奖 2 次，指导学生获得江苏省职业学校技能大赛中职组一等奖 1 次，三等奖 2 次；参加江苏省联合职业技术学院教学大赛获得教师组团体一等奖 1 次。

##### 4. 兼职教师

兼职教师主要从餐饮行业企业聘任，具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎

实的专业知识和丰富的实际工作经验。兼职教师通过参加学校组织的教学方法培训及相关教研活动，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等教学任务。每位兼职教师每学期担任一门课程的教学任务,或者作为能工巧匠承担《名师大讲堂》教学任务。

序号	姓名	学历	性别	出生日期	行政职务	工作单位	职业资格	主要荣誉
1	曹晓峰	大专	男	1981/1/10	行政总厨	虞城大酒店	高级技师	中国烹饪名师
2	王子瑾	本科	男	1957/7/6	已退休	常熟理工学院	高级技师	中国烹饪大师
3	史万震	硕士研究生	男	1974/4/12	系主任	常熟理工学院	高级技师	中国烹饪名师
4	盛凯	大专	男	1990/5/17	行政总厨	常熟蒸菜研发中心	高级技师	中国烹饪名师

## (二) 教学设施

教学设施主要包括能够满足正常的课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室和实习基地。

### 1. 专业教室

有多功能专业教室，配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或WiFi环境，装有全方位监控设备，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，有三个方向的通道便于紧急疏散。

### 2. 校内实训室设备及功能

序号	实训室名称	主要功能	主要设备及配置	
			设备名称	数量
1	烹饪红案实训室	学生热菜制作实训	双头炒炉	20台
			单星切配台	12套
			工作台连下一层	4台
			四层货架	3台
			排风机组及管道	3组
			油烟净化器	2台
2	烹饪示范实训室	老师讲解演示	双头电磁灶	1台
			多头煲仔炉	1台
			万能蒸烤箱	1台
			排风机组及管道	2组

			双门冰箱	1 台
3	中式面点实训室	学生中式面点 实习实训	木面操作台	16 张
			三孔头蒸炉	2 只
			排风机组及管道	2 套
			不锈钢操作台	12 张
4	西式面点实训室、 西式西餐实训室	学生西式面点 实习实训	面团滚圆机	1 台
			酥皮机	1 套
			双门冰箱	2 套
			抽屉式工作台冰箱	2 套
			三层烤箱连蒸汽发生器	2 台
			工作台连下一层	6 套
			电陶炉	20 套
6	初加工实训室	学生初加工 实习实训	理鱼单星盆台	4 套
			双星盆台	4 套
			工作台连下一层	8 套
			四层货架	2 套
7	冷菜实习实训室	学生冷菜 实习实训	双星盆台	3 套
			工作台连下一层	8 套
			四门冰箱	1 台

### 3.校外实习基地

在校外有稳定的校外实习基地 7 家，它们为常熟国际饭店、常熟王四酒家、天铭国际大酒店、常熟虞城大酒店、裕坤丽呈华庭酒店、常熟阅山轩酒店、常熟芦逸酒店等，这些企业为五年制高职烹调工艺与营养专业学生提供刀工、炉灶、冷拼、中面、西点、西餐等相关实习岗位。企业配备“一对一”的指导教师（师傅）对学生实习进行技术指导，有专门的工作人员参加宿舍等日常管理；有保证实习日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障。

### 4.信息化教学条件

具有超星平台、图书馆、视频资料等信息化条件；近几年教师团队开发了《中式面点制作》、《烹饪工艺学》、《每周一菜》等多个信息化教学资源，广泛应用于平时教学中。

#### （三）教学资源

教学资源主要包括能够满足学生学习、教师教学和科研等需要的教材、图书文献以及数字教学资源等。

##### 1.教材选用

严格执行江苏联合职业技术学院关于教材开发和教材选用的相关管理制度，完善教材选用制度，经过规范程序择优选用教材。

##### 2.图书文献

学校图书馆有关烹饪专业理论、技术、方法、思维以及实务操作类图书 2000 多册，每年都新购专业图书 100 多册，方便师生查询、借阅。

### 3.数字教学资源配备基本要求

学校集中管理《每周一菜》视频、教师参加教学大赛及优秀教学课件、《中式面点制作》等苏州市精品教学资源库，超星平台也广泛运用于教师教学和学生自主学习及预复习。

#### （四）教学方法

教学方法是课程内容、教学目标实现的重要手段，教学方法的选择和运用应与课程体系、教学模式、教学组织形式和谐、统一。

1. 教学方式多样化,积极运用项目教学、案例教学、情境教学等教学方式，广泛运用启发式、探究式、讨论式、参与式等教学方法，推广翻转课堂、混合式教学、理实一体教学等新型教学模式，推动课堂教学改革。

2. 重视课堂质量,教学环节体现“以学生为主体”，积极调动学生的主观能动性、创造性和自主性。

3.注重能力培养，培养学生分析问题、解决问题以及应用专业知识和专业技能实际问题的能力。

4.教学过程中，渗透企业文化、企业精神，加强懂法知法和食品安全卫生意识教育，培养学生养成良好职业素养。

#### （五）学习评价

围绕本专业培养目标、培养规格、技能素养和课程性质、功能，建立与之相适应、激励与约束相结合的学习评价模式。

1. 学习评价要落实立德树人的根本任务，促进学生德智体美劳全面发展;严格落实培养目标和培养规格要求，加大过程考核、实践技能考核成绩在课程总成绩中的比重，构建更加科学的学业评价体系。深

2. 坚持标准引领,依据国家职业教育专业教学标准和职业技能等级标准的要求，将课程标准和行业企业等社会用人标准的有机结合，把职业技能等级标准纳入学习质量评价之中,同时严格成绩管理制度，规范成绩登记、修改、提交、锁定、出具工作。

3.评价方式多元性，积极引入行业、企业生产过程中的考核、管理办法，体现评价特色性。评价坚持自我评价、小组评价和教师（或企业专家）评价相结合。

#### （六）质量管理

1.学校建有专业建设和教学质量诊断与改进机制，有完善的教学质量监控管理制度，在课堂教学、教学评价、实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案修订、资源建设等方面加强建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到本专业人才培养规格要求。

2.不断完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量

诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

3.建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校学业水平、毕业生就业情况等进行分析评价。

4.每两周定期进行专业教研活动，做到每次活动由主题、有内容，有研讨结果和改进措施。

5.建立人才培养方案实施的监管体系，加强对人才培养方案实施情况的检查视导和必要的质量监测。

## 九、毕业要求

- 1.思想品德经鉴定合格；
- 2.取得全国计算机等级考试一级证书；
- 3.取得全国英语等级考试一级证书或具备相应水平；
- 4.修完规定课程，各科成绩考核合格，达到毕业总学分 281 分；
- 5.取得规定的职业技能等级证书中式烹调师高级工证书。

学分替代：凡学生参加技能大赛、创新创业大赛、文明风采活动，获得国家级一等奖加 10 学分、二等奖加 8 学分、三等奖加 6 学分；获得省级一等奖加 8 学分、二等奖加 6 学分、三等奖加 4 学分；获得苏州市一等奖加 6 学分、二等奖加 4 学分、三等奖加 2 学分；发明专利加 10 学分、实用新型专利加 2 学分。同类项目取高等级加学分，该类加分可替代相对应的专业类或任选类课程学分。

## 十、其他说明

### （一）编制依据

- 1.《国家职业教育改革实施方案的通知》（国发〔2019〕4号）。
- 2.《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）。
- 3.《省政府办公厅关于深化产教融合的实施意见》（苏政办发〔2018〕48号）。
- 4.教育部颁《高等职业学校烹饪专业教学标准》。
- 5.《江苏联合职业技术学院关于专业人才培养方案制（修）订与实施工作的指导意见》（苏联院〔2019〕12号）。
- 6.江苏联合职业技术学院《关于人才培养方案中公共基础课程安排建议（试行）的通知》
- 7.江苏联合职业技术学院烹饪工艺与营养专业指导性人才培养方案。  
(苏联院教〔2020〕7号)。



## （二）执行要求

1. 规范实施“4.5+0.5”人才培养模式，每学年教学时间 40 周，顶岗实习时间为 16-18 周，1 周计 28 学时、1 学分。入学教育和军训安排在第一学期开设。

2. 理论教学和实践教学按 16—18 学时计 1 学分。军训、入学教育、社会实践、毕业设计、顶岗实习等，1 周计 28 个学时、1 个学分。学生通过职业技能考试认证可折算为相应学分。

3. 本方案所附教学进程安排表（见附表），总学时为 5086 学时，总学分为 281 学分。其中公共基础课 1774 学时，占总学时的 34.8%；专业技能课 2686 学时，占总学时的 52.8%；任意选修课 536 学时，占总学时的 10.5%；其他类教育活动 90 学时，占总学时的 1.7%。

4. 学校坚持立德树人根本任务，全面加强思政课程建设，整体推进课程思政，充分发掘各类课程的思想政治教育资源，发挥所有课程育人功能。

5. 学校高度重视美育工作，以书法、美术为主体开展美育教育，艺术教育必修内容安排 2 个学分，选修内容安排也为 2 个学分。

6. 学校根据教育部要求，以实习实训课为主要载体开展劳动教育，开设劳动精神、劳模精神和工匠精神专题教育 16 学时。在专业拓展选修课中，开设《名师大讲堂》、大力弘扬劳模精神、工匠精神。

7. 学校制定毕业论文（设计）课题范围和指导要求，配备指导老师，严格加强学术道德规范。

8. 我校为教育部第二批现代学徒制试点单位，分别在第 6、7、8 学期安排 1 周参加本土化现代学徒制人才培养模式。

## （三）研制团队

张恒	常熟分院	副校长
徐建军	常熟分院	处长
张仁东	常熟分院	副主任
钱洪英	常熟分院	副主任
张若屏	常熟分院	教研组长
姚翊	常熟分院	骨干教师
陆卫忠	国际饭店	行政总厨
曹晓峰	虞城大酒店	行政总厨
史万震	常熟理工大学	副教授

烹饪工艺与营养专业教学进程安排表

类别	序号	课程名称	学时	学分	学期与课程教学周次										考核方式			
					一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	考试	考查		
					16+2	18	18	17+1	18	17+1	17+1	17+1	18					
公共基础课	思想政治课	1 中国特色社会主义	36	2	2												√	
		2 心理健康与职业生涯	36	2		2												√
		3 哲学与人生	36	2			2											√
		4 职业道德与法治	36	2				2										√
		5 思想道德修养与法治	54	3					3									√
		6 党史国史、改革开放史、社会主义发展史、职业素养等	36	2						2								√
		7 毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论	36	2							2							√
		8 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	54	3									3					√
		9 形势与政策	18	1										1				√
	文化课	必修课	1 语文	276	16	4	4	2	2	2	2							√
			2 数学	276	16	4	4	2	2	2	2							√
			3 英语	206	12	4	4	2	2									√
			4 历史	70	4			2	2									√
			5 体育与健康	310	18	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			√
			6 信息技术(人工智能)	140	8	4	4											
7 创业与就业教育			34	2									2					√
8 美术			34	2							2							√
限选课	1 职业健康与安全/地理	70	4			2	2										√	
	必修 劳动教育	16	1	1														
公共基础课小计			1774	102	21	20	14	14	9	8	6	5	5				√	
专业技能课	专业平台课程	1 烹饪专业入门(刀工与勺工)	136	8	4	4											√	
		2 中式面点基础	276	16	4	4	4	4									√	
		3 烹饪化学	70	4			2	2									√	
		4 烹饪美术	70	4							2	2					√	
		5 烹饪原料知识	70	4			2	2									√	
		6 烹饪营养卫生	70	4					2	2							√	
		7 烹饪工艺学(理实一体)	280	16			4	4	4	4								√

专业平台课程小计			972	56	8	8	12	12	6	6	2	2					
专业核心课程	1 中式面点制作	140	8						4	4						√	
	2 食品雕刻	276	16						4	4	4	4				√	
	3 中餐烹调理论基础	68	4								2	2				√	
	4 营养配餐	68	4								2	2				√	
	5 冷拼艺术(理实一体)	204	12								4	4	4			√	
	6 饮食业成本核算	34	2										2			√	
专业核心课程小计			790	46					8	8	12	12	6				
专业方向课程模块	中国名菜	68	4							4						√	
	风味小吃制作	68	4									4				√	
	筵席设计与制作	68	4										4			√	
专业方向课程小计			204	12						4	4	4					
集中实践课程	1 中式烹调师(中级)考前强化训练	30	2								1W					√	
	2 中式面点师(中级)考前强化训练	30	2									1W				√	
	3 筵席设计与制作实训跟岗实习	30	2										1W			√	
	4 中式烹调师(高级)考前强化训练	30	2											1W		√	
	5 顶岗实习	480	16												16W	√	
	6 毕业设计或毕业论文	120	4												4W	√	
集中实践课程小计			720	28							1W	1W	1W	1W	18W		
公共选修课	1 饮食文化/演讲与口才	72	4								4					√	
	2 烹饪英语/文学作品赏析	54	3									3					
	3 应用文写作/论文写作	36	2									2					
	4 硬笔书法/软笔书法	34	2										2				
任意选修课	1 常熟蒸菜/日料	34	2									2				√	
	2 糖艺/韩料	34	2										2				
	3 西点制作/面塑	68	4											4			
	4 西餐制作/地方名菜传承与创新	68	4												4		
	5 地方名点传承与创新/导游基础知识	68	4												4		
	6 名师大讲堂/旅游学概论	68	4												4		
选修课模块小计			536	31							4	2	5	4	4	4	8
其他类教育活动	1 专业认知与入学教育	30	2													1W	√
	2 军训	30	2													1	√



附件：

### 常熟分院 2022 级烹饪工艺与营养专业“现代学徒制”试点项目实施方案

#### 一、项目主题

为贯彻落实全国职业教育工作会议精神和《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》，切实做好现代学徒制试点工作，根据《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》（教职成〔2014〕9号）有关要求，特制定本方案。

#### 二、背景分析

“现代学徒制”是以企业用人需求与岗位资格标准为服务目标，以校企合作为基础，以学生(学徒)的培养为核心，以课程为纽带，以工学结合、半工半读为形式，以学校、行业、企业的深度参与和教师、师傅的深入指导为支撑的人才培养模式，强调的是“做中学、学中做”。主要实施路径是：企业通过合作的职业学校，在第 6、7、8 学期直接从 2022 级烹饪工艺与营养专业的在籍学生中通过“面试”录用“学徒”或“学徒生”，学习必要的企业文化、岗位要求和专业理论知识，约占二分之一时间；让他们在实际生产服务一线岗位上学习操作技能，通过“师傅带徒弟”的方式接受指导和强化训练，约占二分之一时间；在规定时间内掌握一定技术技能并学完相应课程，通过学校老师和企业师傅共同考核评价，达到教学效果。

我院在 6、7、8 学期各有一周推行“现代学徒制”试点项目，为学生提供从课堂走进企业的机会，让学生从课堂走进企业，感受企业氛围、接受企业专业培训与教育，对学生思想的成熟、素质的养成及技能的成长具有催化作用，并能进一步激发学生学习的动力和热情，为回校继续完成学业和将来升学创业、适应就业岗位打下坚实的基础。

#### 三、内容和目标

我院烹饪工艺与营养专业学生以班级为单位，进入江苏山水江南酒店管理公司旗下的国际饭店和虞城大酒店，在第 6、7、8 学期各有一周推行“现代学徒制”试点项目，具体任务安排见附表。该项目作为抓好学生素质教育的一个切入点，对应职业资格考核认证标准，有效衔接企业岗位要求，提升学生专业技能水平，为学生全面提升职业能力和职业素养夯实基础。在活动期限内，学生要按计划完成“现代学徒制”试点项目任务。

附表一：2022 级烹饪工艺与营养专业现代学徒制试点项目计划安排表

日期安排		实施项目	具体培训内容	老师、师傅
第 6 学期 (第 13 周)	模块一 中式面点师 (中级)强化训练	第一天	参观酒店、学习企业规章制度； 师傅示范，学生强化馄饨、汤团品种的制作	张仁东、(陆卫忠、曹晓峰等)
		第二天	学习操作安全知识；学生强化中包及花卷	张若屏、(姚国平、

			品种的制作	朱敏凯等)
		第三天	学习食品卫生知识; 学生强化翡翠烧麦、凤尾烧麦品种的制作	桑艳萍、(姚国平、朱敏凯等)
		第四天	学习消防安全知识; 学生强化四喜蒸饺、冠顶饺品种的制作	张若屏、(姚国平、朱敏凯等)
		第五天	学生强化眉毛酥、莲蓉百合酥等油酥品质的制作	桑艳萍、(姚国平、朱敏凯等)
		第六天	学生强化胡萝卜、鹅等船点的制作	张若屏、(姚国平、朱敏凯等)
		第七天	考核、评价	张仁东、(陆卫忠、曹晓峰等)
第 7 学期 (第 14 周)	模块二 筵席设计与制作跟岗实习	第一天	熟悉企业餐饮设施、设备, 学习科学、合理的设计宴会菜肴以及组合	张仁东、(陆卫忠、曹晓峰等)
		第二天	以企业设备、原料和技术条件为基础设计菜谱, 重点学习食品构成和营养设计	姚翊、(陆卫忠、曹晓峰等)
		第三天	以企业设备、原料和技术条件为基础设计菜谱, 重点学习味型设计和色泽设计	朱敏、(欧阳春、凌利君等)
		第四天	以企业设备、原料和技术条件为基础设计菜谱, 重点学习质地设计和烹调方法设计	姚翊、(陆卫忠、曹晓峰等)
		第五天	以企业设备、原料和技术条件为基础设计菜谱, 重点学习数量设计和风味设计	姚翊、(陆卫忠、曹晓峰等)
		第六天	以企业设备、原料和技术条件为基础设计菜谱, 重点学习成本核算和菜肴组配	朱敏、(欧阳春、凌利君等)
		第七天	考核、评价(学生根据筵席主题、菜标、季节、食俗等要求, 自行设计菜单)	张仁东、(陆卫忠、曹晓峰等)
第 8 学期	模块三	第一天	花鸟类冷拼, 水晶虾球、松鼠桂鱼强化训练	张仁东、(陆卫忠、曹晓峰等)

(第15周)	中式烹调师(高级)强化训练	第二天	瓜果类冷拼,炒鲜奶、文思豆腐强化训练	朱敏、(欧阳春、凌利君等)
		第三天	景观类冷拼,香蕉鱼卷、糟熘三白强化训练	姚翊、(欧阳春、凌利君等)
		第四天	以牛肉原料为主料的创新自选菜训练	姚翊、(欧阳春、凌利君等)
		第五天	以猪肉原料为主料的创新自选菜训练	朱敏、(欧阳春、凌利君等)
		第六天	以鸡肉原料为主料的创新自选菜训练	姚翊、(欧阳春、凌利君等)
		第七天	考核、评价	张仁东、(陆卫忠、曹晓峰等)

#### 备注：现代学徒制试点项目纪律及要求：

- 1、严格遵守培训时间，提前五分钟到场，不迟到早退；
- 2、着整洁工作服，自带笔记本、笔，做好笔记；
- 3、学习及工作场地，不准带手机；
- 4、有事提前向老师和师傅请假，无特殊原因，不得擅自离开学习单位；
- 5、培训期间应注意自身的言行，严格遵守企业规章制度。

#### 四、项目准备

- 1、发放告家长书，得到家长认可支持和配合，同时要求家长做好与子女的思想沟通工作，并达成共识；
- 2、深入星级酒店调查了解酒店的需要；并与酒店就“现代学徒制”试点项目管理达成共识，签订三方协议。
- 3、为下阶段进一步推行现代学徒制试点项目积累经验。

#### 五、项目实施方法

- 1、在2022级烹饪工艺与营养专业学生中推行，在在6、7、8学期各有一周推行“现代学徒

制”试点项目，以班级为单位安排学生下企业进行“现代学徒制”试点项目教学活动。

2、参加“现代学徒制”试点项目的学生原则上一律寄宿在实践单位，作息时间与饭店同步。

3、“现代学徒制”试点项目单位是校外实训基地江苏山水江南酒店管理公司和虞城大酒店。

4、班主任跟班管理，挂职酒店经理，任课教师担任教学指导任务并协助酒店加强学生管理工作。

6、学校与酒店一起深化规范要求，确保学生安全，完善考核机制，加强实地检查与指导，以此提高“现代学徒制”的效果。

## 六、预期达到的收获

通过现代学徒制试点项目，能进一步激发学生的学习动力和热情，培养学生吃苦耐劳和团结协作的精神，能让学生的职业素养和职业技能等各方面的能力都有大幅度提升，为将来走向社会奠定坚实的基础。

附表二：2022级烹饪工艺与营养专业下企业学生安排表

序号	实习时间	酒店师傅	指导学生姓名	实习内容
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

二〇二二年六月